



# ochsenneck

restaurant

## Vorspeisen

<b>Bunter Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Kernen</b>	<b>8.50</b>
<b>Nüsslisalat vom Bruderholz</b>   Markus Lohr Geräucherter Kalbs-Merlan   Ei   Croûtons Tempeh   Ei   Croûtons (vegetarisch)	<b>16.50</b>
<b>Maroni-Quitten-Crèmesuppe</b> Knuspriger Sesam Panko   Zitronenthymian	<b>12.-</b>
<b>Markbein aus dem Ofen (15 Minuten Vorfreude)</b> Brioche   Butter   Kräuter Fleur de Sel	<b>16.50</b>
<b>Gebratene Kalbs-Milken</b> Kap Malay Curry   Federkohl-Chips	<b>19.-</b>
<b>Kartoffel Churros mit eingelegten Feigen aus Bottmingen</b> Gehobelter Fetena   Haselnuss Dukka	<b>18.-</b>
<b>Handgeschnittenes Tatar vom gebeizten Swiss Lachs</b> Kartoffel Pave   Soja Mayo   Meerrettich   Grapefruit   Dill	<b>22.-</b>

## Feines für unsere kleinen Gäste

<b>Hausgemachte Spätzle mit Pilzrahmsauce</b>	<b>12.50</b>
<b>Paniertes Schweine Schnitzel</b> Pommes Frites   Butter Rüeibli	<b>16.50</b>

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1% MwSt.

Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Wenn nicht anders deklariert, beziehen wir unser Fleisch aus der Region/Schweiz.



# ochseneck

restaurant

## Hauptgänge

<b>Ravioli mit Maroni-Ingwer Füllung</b>	<b>35.-</b>
Orangen-Schwarzkohl   Sbrinz   Orange Menage	
<b>In Panko panierte Butternut-Kürbis Schnitte</b>	<b>35.-</b>
Schupfnudeln   Orangen-Schwarzkohl   Zwetschgenchutney	
<b>Rehpfeffer aus heimischer Jagd</b>	<b>43.-</b>
Apfel-Rotkraut   gefüllter Lederapfel   Spätzle   Maroni	
<b>Hirschrücken an Brombeer-Jus (CH oder AUT)</b>	<b>49.-</b>
Elsässer Gratin   Rahm Wirz   Dörrzwetschgen Stripes	
<b>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet (Wildfang Estland)</b>	<b>45.-</b>
Schupfnudeln   Winzerkraut   Senfvelouté	
<b>Französische Fasanenbrust "suprême"</b>	<b>43.-</b>
Schupfnudeln   Pastinaken-Mousseline   Herbsttrompeten   Portweinschaum	
<b>Geschmorter Brustspitz vom Baselbieter Weideschwein</b>	<b>41.-</b>
Grüne Senf-Linsen   Orangen-Schwarzkohl   Kümmel-Soja Jus   Quitte	

## Unsere Klassiker

<b>Cordon Bleu vom Freiland Säuli mit urchigem Bergkäse</b>	<b>39.-</b>
<b>Oder.. mit wunderbarem Trüffelkäse von der Sennerei Grund</b>	<b>42.-</b>
Pommes Frites   Herbstgemüse   Zwetschgen-Chutney	
<b>Rindsleberli in Calvados-Jus</b>	<b>38.-</b>
Rösti   Herbstgemüse   Knusber-Zwiebelringli   geschmorter Apfel	

**Im Dezember auf Vorbestellung**  
**Côte de Boef für / ab 2 Personen**

**pro Person 59.-**

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1% MwSt.

Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Wenn nicht anders deklariert, beziehen wir unser Fleisch aus der Region/Schweiz.